



61^{ème} VENTE DES VINS

DES HOSPICES DE NUITS

Dimanche 20 Mars 2022 - 14h30

Au Château du Clos de Vougeot

CORTOT ET ASSOCIÉS
COMMISSAIRES-PRISEURS



HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES
NUITS-SAINT-GEORGES
CUVEE
CLAUDE POYEN

DE NUITS-SAINT-GEORGES

HOSPICES DE NUITS-
GEVREY-CHAM
CUVEE
IRENE NOR

61^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges
61st Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction

Dimanche 20 mars 2022 à 14 h 30 au Château du Clos de Vougeot
Sunday, 20th March 2022 at 2:30 pm at the Château du Clos de Vougeot

*Sous la Présidence de Monsieur François Poher, Président du Directoire / Under the Chairmanship of Mr. François Poher, President of the Board
Et de Monsieur Alain Cartron, Maire de Nuits-Saint-Georges / And Mr Alain Cartron, Mayor of Nuits-Saint-Georges*



Vente retransmise en direct sur le site www.interencheres.com / Live Webcast Auction at www.interencheres.com

M^e Hugues Cortot, Commissaire-Priseur / Auctioneer
44 rue de Gray - 21000 Dijon
Tél. : 03 80 73 17 64
E-mail : vregille-cortot@dijonencheres.com

Aymeric de Clouet, Consultant / Consultant
Expert près la Cour d'Appel de Paris
Wine Expert certified by the Court of Appeal of Paris
Tél. : 06 15 67 03 73 - E-mail : aymeric@de-clouet.fr

Propos introductifs de M. François POHER



« La tradition, c'est le progrès dans le passé ; le progrès, dans l'avenir, ce sera la tradition. »

Cette citation d'Édouard Herriot convient assez bien à notre Hôpital Saint Laurent et à la vente des vins de son domaine.

En organisant en 1962 leur première vente des vins, les Hospices de Nuits-Saint-Georges créaient un événement, modernisaient la commercialisation de leurs vins. Ce progrès est devenu une belle tradition.

Le progrès est profondément ancré dans la culture hospitalière et tout ce que nous faisons est empreint de cette exigence de qualité et de sécurité des soins prodigués chaque jour à nos patients et nos résidents.

Le domaine, comme cette 61ème vente aux enchères, montrent aussi qu'ils ne sont pas prisonniers de la tradition première, ils se modernisent et se renouvellent.

La connaissance de notre vignoble, les outils que nous utilisons, la vente elle-même, progressent au service de la qualité des vins et de leur diffusion auprès de tous les amoureux des vins de la côte de Nuits.

Nous n'avons donc qu'une ambition, celle que les progrès que nous proposons aujourd'hui soient reconnus après nous comme le ferment de la tradition.

François POHER
Directeur

*Opening remarks by Mr. François POHER,
President of the Board*

“Tradition is progress in the past; progress in the future will be tradition”.

This quote from Edouard Herriot is well suited to our Saint Laurent Hospital and the sale of the wines from its estate.

By holding their first wine sale in 1962, the Hospices de Nuits-Saint-Georges launched an event and breathed new life into the marketing of their wines. This progress has become a fine tradition.

Progress is deeply embedded in hospital culture and all we do is underpinned by this demand for quality and safety in the care provided to our patients and residents every day.

The estate, just like this 61st auction, also demonstrate that they are not trapped in the first tradition, they are moving forward and renewing themselves.

The knowledge of our vineyard, the tools we use, the sale itself, are all progressing to enhance the quality of the wines and their distribution to all Côte de Nuits wine lovers.

We thus only aim to ensure that the progress we are promoting today will be acknowledged as the seedbed of tradition after us.



L'histoire des Hospices de Nuits-Saint-Georges, des Capétiens aux Bourbons

C'est dès le XIII^e siècle, en 1270, que furent fondés les Hospices de Nuits, à la fin du règne de Saint-Louis et à l'avènement du Duc de Bourgogne Robert II, fils d'Hugues IV. Le Duc, époux d'Agnès de France, fille de Saint-Louis, est titulaire de grands offices royaux : Grand Chambrier de France, puis chef de la chambre du roi, ce qui lui donne accès au trésor royal. Proche du roi Philippe III Le Hardi, puis de Philippe IV Le Bel dont il est « lieutenant du roi » et ambassadeur, il consolide le duché de Bourgogne jusqu'à sa mort en 1306.

Mais les établissements que l'on connaît aujourd'hui sont dus au Procureur du Roy Guillaume Labye, qui commença en 1633 par l'achat d'une modeste maison au bord du Meuzin suivi en 1692 par la construction des établissements qui existent toujours, sous la direction du père Antide Midan, prêtre mépartiste à Saint-Symphorien de Nuits. L'hôpital s'agrandira des salles Sainte-Madeleine (1739), Saint-Étienne (1842) et Saint-Joseph (1878).

Le titre de Duc de Bourgogne, longtemps abandonné, est relevé en 1681 pour le petit-fils du roi-soleil, et c'est sous le règne de Louis XIV que se constitue l'ensemble hospitalier, avec le rattachement des maladreries des villes voisines et la création d'un Comité de Direction composé des notables de Nuits. Ainsi, l'autonomie financière fut garantie, et malgré les difficultés, l'établissement subsistera jusqu'à ce jour, notamment grâce aux dons qui peu à peu constitueront le domaine viticole dont les vins sont dispersés à la vente aux enchères traditionnelle de mars.

Les plus récentes évolutions sont la construction de l'Établissement Hospitalier pour Personnes Âgées et Dépendantes, inauguré en 1995 et le nouvel Hôpital Saint-Laurent en 2018. Grâce au produit de la vente des vins, tout est mis en œuvre pour que la qualité des soins et la capacité d'accueil soient les meilleures possibles, notamment pour les personnes âgées. C'est un évènement essentiel pour la vie de cet établissement.



The History of the Hospices – from the Capetians to the Bourbons

The Hospices de Nuits was founded as early as the 13th century, in 1270, as Saint Louis IX's reign drew to a close and Robert II, Duke of Burgundy, son of Hugh IV came to power. The Duke, husband of Agnès de France, daughter of Saint-Louis, held great royal offices: Grand Chamberlain of France, then Head of the King's Chamber, which granted him access to the royal treasury. He was close to King Philip III the Bold, then to Philip IV the Fair, as his "Lieutenant to the King" and as ambassador he consolidated the Duchy of Burgundy until his death in 1306.

The properties as we know them today are to be attributed to the King's Prosecutor, Guillaume Labye, who, in 1633, began by purchasing a modest house by the River Meuzin. Then, in 1692, the properties we still see today were built under the supervision of Father Antide Midan, member of a community of priests – which used to be known as the Mépart – in Saint-Symphorien de Nuits. The hospital later expanded with the addition of Sainte-Madeleine (1739), Saint-Etienne (1842) and Saint-Joseph (1878) wards.

The title of Duke of Burgundy, which had languished for a long time, was picked up again in 1681 for the grandson of the Sun King. It was under Louis XIV's reign that the hospital complex was formed, with the incorporation of the leper houses of neighbouring towns and the setting-up of a Management Committee made up of the public figures of Nuits. Financial self-sufficiency was thus secured, and despite hardships, the Hospices is still running today, mainly thanks to donations that gradually built up the wine-growing estate, from whence wines are distributed at the traditional March auction.

The most recent developments are the construction of the Nursing Home, inaugurated in 1995, and the new Saint-Laurent Hospital opened in 2018. The proceeds from the wine auction are used to ensure that the quality of care and the capacity of the facility are as high as possible. This event is essential to the running of these facilities.



Présentation du domaine viticole / Overview of the Wine Estate

Le domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges est constitué essentiellement de crus de l'appellation Nuits-Saint-Georges, notamment de huit parcelles d'appellation villages réunis en quatre cuvées, ainsi que de neuf premiers crus, dont le Monopole *Les Didiers*. L'appellation est ainsi merveilleusement représentée dans ses caractéristiques variées, tant par l'exposition que par le sous-sol. En voici le détail :

Nuits-Saint-Georges villages : les *Saint-Julien*, les *Plateaux*, les *Maladières*, les *Brûlées*, les *Lavières*, les *Bas de Combes*, les *Fleurières*, les *Plantes au Baron*.

Nuits-Saint-Georges premier cru : *les Terres Blanches*, *les Murgers*, *les Corvées Pagets*, *les Boudots*, *les Porrets-Saint-Georges*, *les Rues de Chaux*, *les Vignerondes*, *les Didiers* (Monopole) et *les Saint-Georges*.

Le domaine compte également une parcelle de Gevrey-Chambertin villages : *les Champs-Chenys*.

Il a été constitué, selon la tradition bourguignonne, de dons et de legs depuis 1633, mais en particulier pour les vignes depuis 1688, avec deux ouvrées données par Monsieur Hugues Perdrizet. Suivront au fil des siècles des dons des familles locales, jusqu'aux plus récents, le Gevrey-Chambertin « Champs-Chenys » par Madame Irène Noblet, et des parcelles de Nuits par la famille Jeanniard.

La localisation des parcelles du domaine est donnée sur la carte des crus de Nuits-Saint-Georges page suivante.

The Hospices de Nuits-Saint-Georges estate is mainly made up of crus from the Nuits-Saint-Georges appellation, especially eight plots of village appellations grouped into four cuvées, as well as nine premiers crus, including the Monopole *Les Didiers*. The appellation is thus well represented in its many different features, both in terms of sun exposure and subsoil. Here are the details:

Nuits-Saint-Georges villages: *les Saint-Julien*, *les Plateaux*, *les Maladières*, *les Brûlées*, *les Lavières*, *les Bas de Combes*, *les Fleurières*, *les Plantes au Baron*.

Nuits-Saint-Georges premier cru: *les Terres Blanches*, *les Murgers*, *les Corvées Pagets*, *les Boudots*, *les Porrets-Saint-Georges*, *les Rues de Chaux*, *les Vignerondes*, *les Didiers* (Monopole) et *les Saint-Georges*.

The estate also holds a plot of Gevrey-Chambertin villages: *les Champs-Chenys*.

In accordance with Burgundian tradition, the estate has been formed by donations and legacies since 1633, in particular since 1688 for the vines, as Mr. Hugues Perdrizet donated two plots. This was followed over the centuries by donations from local families, up to the most recent, the Gevrey-Chambertin “Champs-Chenys” from Mrs. Irène Noblet, and plots of Nuits from the Jeanniard family.

The location of the estate's plots is shown on the map of the Nuits-Saint-Georges crus on the next page.



Le millésime 2021



Jean-Marc Moron,
Régisseur du domaine des Hospices de
Nuits-Saint-Georges,
*Jean-Marc Moron, Manager of the
Hospices de Nuits-Saint-Georges estate,*



et Aymeric de Clouet,
Expert en vins,
and Aymeric de Clouet, wine expert,

présentent les caractéristiques du
millésime 2021
*describe the features of the
2021 vintage*

2021 : l'éloge de la typicité

Après une série de millésimes solaires depuis 2018, l'année 2021 renoue avec la plus grande tradition bourguignonne : des équilibres parfaits, des crus typés, des vins avec des petits rendements et un équilibre incroyable. Le millésime 2021, si rare, a certes privilégié la qualité à la quantité, que ce soit pour l'unique pièce de blanc que pour les 108 pièces de rouge. Les crus les plus frais se feront sans doute attendre, mais dans l'ensemble l'homogénéité de la qualité est bien présente. Toujours favorisée par l'utilisation exclusive de levures indigènes, la personnalité de chaque cru est ici évidente.

Les aléas climatiques ont eu peu de prise sur l'identité des vins, portés par les parcelles plantées depuis plus de quarante ans.

La gestation fut longue et difficile : gelées de début avril, notamment la nuit du 6, chutes de neige inattendues et températures polaires, proches de 2016. Le Pinot n'en étant qu'à ses débuts, l'impact fut moindre que craint. Le redémarrage de la végétation fut laborieux, mais fin mai nous retrouvâmes le vignoble vert et dru. La floraison se déroula mi-juin, sous des conditions changeantes, provoquant des coulures qui entraîneront des pertes de volume significatives.

Au début de l'été, la vigne se mit à pousser à une vitesse vertigineuse, pour rattraper son retard de printemps ! Las ! le mildiou et l'oïdium s'invitèrent à la fête. A partir de mi-juillet, le temps estival s'installa ce qui permit de contenir les maladies. La véraison, en conséquence, arriva plus tôt que prévu et permit d'avancer la date des vendanges. Celles-ci débutèrent le 17 septembre.

La vendange fut saine, à la maturité idéale, avec des équilibres acide & alcool quasi-parfaits. La table de tri fut mise à profit pour ne rentrer que les plus beaux raisins, avec des grappes bien constituées, sans éléments végétaux perturbateurs, donnant des raisins éclatants et juteux. Une fois en cuve, les macérations n'eurent pas besoin de durer plus de six à sept jours, avant le départ en fermentation.

Peu de pigeages et quelques remontages plus tard, les fermentations sont terminées et les vins sont mis au monde, chaque cuvée exprimant ses qualités propres : finesse, élégance, et fruit pour les unes, réserve et puissance pour les autres.

Les premières dégustations montrent une nuance aromatique large, avec beaucoup de structure et de texture. Nous retrouvons ici la spécificité de la Bourgogne : une diversité des crus pourtant peu distants, l'identité des parcelles se retrouve comme les années précédentes pourtant très différentes, avec en plus, comme ligne directrice, la pureté et l'équilibre en bouche. Tous les vins promettent une grande capacité de garde : belle fraîcheur, beaucoup de fruit, beaux équilibres, les cuvées sont dans la lignée des grands millésimes de garde. La couleur du millésime est celle la plus typique du pinot noir, un joli rubis entre framboise et cerise. Les vins du Domaine se révèlent donc dans la cohérence de cette année de la Bourgogne retrouvée !

The 2021 vintage

2021: the praise of typicity

Following a series of sunny vintages starting in 2018, the year 2021 returns to Burgundy's finest tradition: perfect balances, typical crus, wines with small yields and incredible balance. The very rare 2021 vintage has certainly favored quality over quantity, both for the single white and the 108 red wines. The freshest vintages will no doubt be awaited, but on the whole the quality is homogenous. The personality of each cru is obvious here, promoted by the exclusive use of indigenous yeasts.

Adverse weather conditions had little impact on the identity of the wines, which draw on plots planted over forty years ago.

The process was long and difficult: with frosts hitting at the beginning of April, especially on the night of 6 to 7, unexpected snowfalls and polar temperatures, reminiscent of 2016. As Pinot was only in its very early stages, the impact was less severe than had been feared. Vegetation growth was slow to start up again, but by the end of May the vineyards had turned green and thick. Flowering occurred in mid-June, under changing conditions, causing flower abortion which entailed significant losses in volume.

At the beginning of the summer, the vines started growing at a dizzying speed, making up for the time lost in the spring! Unfortunately, mildew and powdery mildew got in the way. From mid-July onwards, the summer weather set in which helped to hold diseases in check. Thus, veraison occurred earlier than expected and made it possible to bring forward the date of the harvest which started on 17 September.

The harvest was healthy, perfectly ripe, with an almost perfect balance of acid and alcohol. The sorting conveyor was used to take in the most beautiful grapes only, with well-formed bunches, without any disruptive vegetation, offering bright and juicy grapes. Once in the vat, the macerations did not require more than six or seven days before fermentation.

A few punch-downs and pump-overs later, the fermentations were completed, and the wines were released, each cuvée expressing its own features: finesse, elegance and fruit for some, restraint and power for others. The first tastings revealed a wide range of aromas, with great structure and texture. What we find here is the distinctive feature of Burgundy: a variety of crus even though they are not very far apart, the plots' respective identities can be observed, as in previous years which nevertheless were very different, with purity and balance on the palate as a guideline. All the wines show promise of great ageing capacity: fine freshness, lots of fruit, nice balance, the cuvées are in line with the great vintages for ageing. The color of the vintage is the most typical of Pinot Noir, a pretty ruby color ranging from raspberry to cherry. The wines of the Estate turn out to be consistent with this year of rediscovered Burgundy!



Avant-Propos : avis aux enchérisseurs !



Chers amateurs, chers connaisseurs, chers professionnels,

Nous avons le plaisir de vous accueillir à la 61^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges pour la dispersion de 109 pièces du domaine.

Dans la continuité des éditions précédentes, la vente se fera à la pièce jusqu'à extinction des enchères, avec faculté de multiplication au sein des séries constituées pour chaque cuvée.

Les acquéreurs potentiels pourront enchérir depuis n'importe où dans le monde grâce à une retransmission en direct sur internet.

Les enchères téléphoniques seront également largement favorisées pour répondre aux contraintes de la crise sanitaire.

Une fois adjudicataire, les acheteurs devront acquitter en sus du prix au marteau :

- Les frais de 6% ainsi que la TVA de 20% sur le prix d'adjudication et les frais.
- Le coût du fût, qui permet de maintenir la tonnellerie en Bourgogne, au prix coûtant
- Le coût de l'élevage et de la mise en bouteille à régler au négociant bourguignon qu'ils auront choisi

Le paiement se fera uniquement au comptant et sera encouragé par un escompte de 2% s'il est réalisé avant le 15 avril 2022.

Le règlement devra être effectué exclusivement entre nos mains pour le compte des Hospices qui n'assurent plus les opérations de facturation.

Pour plus d'informations, vous pourrez retrouver l'ensemble des conditions de vente à la fin du catalogue.

Nous vous souhaitons une très belle vente et des enchères victorieuses !

Maître Hugues Cortot
Commissaire-Priseur à Dijon

Foreword: Information for Bidders

Dear Wine-lovers, Connoisseurs and Professionals,

We are pleased to welcome you to the 61st Hospices de Nuits-Saint-Georges wine auction at which 109 pieces from the estate will be sold.

In keeping with the previous edition, the auction will be held for each barrel until the end, with a Buyer's Option for all the series of a specific Cuvée.

Bidders may bid from anywhere in the world via live webcasting.

Telephone bidding is strongly encouraged because of the health crisis.

Once successful, bidders will be charged the following in addition to the hammer price

- A 6% premium as well as 20% VAT on both the hammer price and the premium.
- The cost price of the barrel, to maintain the cooperage in Burgundy.
- The cost of ageing and bottling, to be settled with the wine merchant and maturer “*négociant-éleveur*” chosen by the buyer in Burgundy.

Payment must be made outright and in full and, to encourage speedy settlement, a discount of 2% will be applied if payment is made before 15 April 2022.

Settlement must be made exclusively with us, on behalf of the Hospices de Nuits-Saint-Georges, which will no longer be involved in invoicing.

For further information, you will find all our terms and conditions at the end of this catalogue.

We wish you a great auction and successful bids



Mr. Hugues Cortot
Auctioneer in Dijon

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Murgers – Cuvée Guyard de Changey

Ainsi nommée d'après le nom donné aux tas de pierres amassés dans les vignes, cette parcelle bénéficie de sols graveleux, reposant sur le calcaire rose de Premeaux. Les vins qui en résultent sont structurés et souples, en particulier en 2021 où la cuvée s'affirme avec fermeté et élégance, et exprime aussi une belle matière. On retrouve l'archétype du « caillou nuiton » pour sa minéralité. Ce vin récompensera les amateurs patients par sa capacité à se conserver de nombreuses années.

Named after the heaps of stones found in the vineyards, this plot features gravelly soils, on the pink limestone of Premeaux. The wines produced therefrom are both supple and structured, especially in 2021, where the cuvée shows firmness and elegance and also displays nice substance. This is the archetypal Nuits-Saint-Georges wine – for its minerality. Patient wine lovers will be rewarded with its long shelf life.

Lots 1 à 2 : estimation par fût 17 000 €/20 000 €

Lots 1 to 2: Estimated value per barrel €17,000/€20,000



Série A / Series A

Fût 1 / Barrel 1

Fût 2 / Barrel 2

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Corvées Pagets – Cuvée Saint-Laurent

Sur un sol typique de l'appellation Nuits-Saint-Georges, quoique situé au sud de celle-ci, ce cru aristocratique promet finesse, élégance et distinction. C'est le plus délicat des crus du sud, d'une couleur rubis typiquement bourguignonne, dont la puissance reste raffinée ; la version 2021 donne un vin d'une très belle densité, très harmonieux, déjà ouvert. Un vrai coup de cœur du millésime.

Growing on a soil typical of the Nuits-Saint-Georges appellation, although located south of it, this aristocratic cru promises refinement, elegance and distinction. It is the most delicate of the southern crus, with a typically Burgundian ruby color, powerful but refined; the 2021 version gives a very dense and harmonious wine that is already open. A real favorite of this vintage.

Lots 3 à 6 : estimation par fût 15 000 €/18 000 €

Lots 3 to 6: Estimated value per barrel €15,000/€18,000

Série A / Series A

Fût 3 / Barrel 3

Fût 4 / Barrel 4

Fût 5 / Barrel 5

Fût 6 / Barrel 6



Nuits-Saint-Georges Les Maladières – Les Brûlées – Cuvée Grangier

Ces six parcelles de crus jumeaux, situées sous les Porrets et la Roncière, sont assemblées ici pour l'expression d'une cuvée Villages assez tendre, friande, bien qu'étant située dans la partie sud de Nuits-Saint-Georges. Ce vin est connu pour son élégance qui s'exprime en délicatesse cette année, avec une cuvée tout en petits fruits rouges, onctueuse, à la finale tendue.

These six plots of twin crus, located south of les Porrets and la Roncière, are blended here to produce a rather soft, fruity Villages cuvée, although located in the southern part of Nuits-Saint-Georges. This wine is known to be elegant and this year it expresses itself in a delicate way, with a vintage full of small red fruit, unctuous, with a tense finish.

Lots 7 à 19 : estimation par Fût 9 000 €/11 000 €

Lots 7 to 19: Estimated value per barrel €9,000/€11,000



Série A / Series A

Fût 7 / Barrel 7

Fût 8 / Barrel 8

Fût 9 / Barrel 9

Fût 10 / Barrel 10

Série B / Series B

Fût 11 / Barrel 11

Fût 12 / Barrel 12

Fût 13 / Barrel 13

Fût 14 / Barrel 14

Série C / Series C

Fût 15 / Barrel 15

Fût 16 / Barrel 16

Fût 17 / Barrel 17

Fût 18 / Barrel 18

Fût 19 / Barrel 19

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Porrets-Saint-Georges – Cuvée Antide Midan

Généralement un grand vin de garde, les Porrets-Saint-Georges ont donné en 2021 un vin au nez extraordinaire, d'une belle ampleur et longueur en bouche, avec des tannins soyeux et une note minérale aux arômes de petits fruits noirs. Ses sols particuliers, bruns calcaires très graveleux et profonds et cailloutis d'oolithe blanche, ont permis à la vigne d'assurer un développement harmonieux, malgré les conditions climatiques difficiles.

Usually, a great wine for laying down, the Porrets-Saint-Georges gave in 2021 a wine with an extraordinary nose, a nice fullness and length in the mouth, with silky tannins and a mineral note with small black fruit aromas. Its special soils, deep, very gravelly brown limestone and white oolith gravels, made it possible for the vines to develop harmoniously, despite adverse weather conditions.

Lots 20 à 22 : estimation par fût 14 000 €/16 000 €

Lots 20 to 22: Estimated value per barrel €14,000/€16,000

Série A / Series A

Fût 20 / Barrel 20

Fût 21 / Barrel 21

Fût 22 / Barrel 22



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Boudots – Cuvée Mesny de Boisseaux

Un des crus les plus excentrés de Nuits-Saint-Georges, proche des Malconsorts, les Boudots donnent des vins charnus, exprimant tout leur fruit mais aussi une certaine rondeur. Cette année exprime son côté floral, en retenue, sans agressivité, avec une jolie palette aromatique et une belle complexité en bouche. Sa capacité de vieillissement pourra atteindre plus de quinze ans.

The Boudots, one of the most far-flung crus of Nuits-Saint-Georges, near Vosne-Romanée, produce fleshy wines, expressing their fruitiness but also a certain roundness. This year displays its floral side with restraint – unaggressively, with a fine aromatic range and complexity on the palate. Its ageing capacity could reach more than fifteen years.

Lots 23 à 24 : estimation par fût 17 000 €/20 000 €

Lots 23 to 24: Estimated value per barrel €17,000/€20,000



Série A / Series A

Fût 23 / Barrel 23

Fût 24 / Barrel 24

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Didiers – Cuvée Fagon

Cette cuvée exceptionnelle, qui est élaborée à partir de vignes de 70 ans d'âge moyen, concentrée, classique, de très grande garde, s'exprime dans le temps plus qu'en sa prime jeunesse. Dans son habituelle constance, puissance et tannins offrent un équilibre parfait pour un vin d'une grande intensité et d'un potentiel de garde encore plus incroyable que d'habitude.

This exceptional cuvée, produced from 70-year-old vines, is concentrated, classic, and can be kept for a very long time. It expresses itself over time more than in its early youth. In keeping with its usual consistency, power and tannins provide a perfect balance for a wine of great intensity and with an even more outstanding ageing potential than usual.

Lots 25 à 32 : estimation par fût 20 000 €/25 000 €

Lots 25 to 32: Estimated value per barrel €20,000/€25,000

Série A / Series A

Fût 25 / Barrel 25

Fût 26 / Barrel 26

Fût 27 / Barrel 27

Fût 28 / Barrel 28

Série B / Series B

Fût 29 / Barrel 29

Fût 30 / Barrel 30

Fût 31 / Barrel 31

Fût 32 / Barrel 32



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Vignerondes – Cuvée Bernarde Delesclache

Proche des Murgers, les Vignerondes donnent des vins frais et profonds, fruités, explosifs dans leur jeunesse, plutôt ronds, recherchant l'équilibre avec une belle longueur typique du millésime. Ce vin pourra s'apprécier un peu plus tôt que les autres premiers crus, et se révèle aux premières dégustations, avec un joli fruit rouge, élégant et souple, aromatique, beaucoup de volume en bouche et une belle finale.

Near the Murgers, the Vignerondes produce fresh and deep wines, fruity, explosive in their youth, rather round, seeking balance with a nice length typical of the vintage. This wine can be savored a little earlier than the other premiers crus and reveals itself at the first tastings, with a nice red fruit, elegant and supple, aromatic, mouth-filling with a nice finish.

Lots 33 à 47 : estimation par fût 12 000 €/15 000 €

Lots 33 to 47: Estimated value per barrel €12,000/€15,000



Série A / Series A

Fût 33 / Barrel 33
Fût 34 / Barrel 34
Fût 35 / Barrel 35
Fût 36 / Barrel 36

Série B / Series B

Fût 37 / Barrel 37
Fût 38 / Barrel 38
Fût 39 / Barrel 39
Fût 40 / Barrel 40

Série C / Series C

Fût 41 / Barrel 41
Fût 42 / Barrel 42
Fût 43 / Barrel 43
Fût 44 / Barrel 44

Série D / Series D

Fût 45 / Barrel 45
Fût 46 / Barrel 46
Fût 47 / Barrel 47

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Rues de Chaux – Cuvée Camille Rodier

En plein cœur de Nuits-Saint-Georges, ce climat à la terre calcaire et profonde nous propose des Nuits que certains décrivent comme ayant un caractère « à l'ancienne », austères, un peu fermés dans leur jeunesse, et qui ont besoin d'une belle maturité au moment de la vendange pour offrir le meilleur d'eux-mêmes. Bien dans sa lignée, c'est un vin qui offre une longueur équilibrée, avec un joli nez très pinot nuiton. Ce millésime nécessitera une vraie patience pour lui laisser atteindre son apogée.

Right in the heart of Nuits-Saint-Georges, this deep limestone soil environment provides us with Nuits that some people describe as having an «old-fashioned» character, austere, a little closed in their youth, that need to be well matured at the time of the harvest to give their very best. In keeping with its tradition, this wine offers a balanced length, with a lovely nose typical of Nuits-Saint-Georges Pinot. This vintage will take real patience to let it reach its peak.

Lots 48 à 52 : estimation par fût 13 000 €/16 000 €

Lots 48 to 52: Estimated value per barrel €13,000/€16,000

Série A / Series A

Fût 48 / Barrel 48

Fût 49 / Barrel 49

Fût 50 / Barrel 50

Série B / Series B

Fût 51 / Barrel 51

Fût 52 / Barrel 52



Nuits-Saint-Georges Les Lavières – Les Bas de Combe – Cuvée Guillaume Labye

Ces deux parcelles situées au nord de l'appellation, proches de Vosne-Romanée, donnent un vin représentatif de cette partie de Nuits-Saint-Georges, d'une agréable souplesse, délicat et précis, au joli fruité.

These two plots in the north of the appellation, near Vosne-Romanée, produce a wine which is typical of this part of Nuits-Saint-Georges, it is delicate and well-delineated and has a pleasant suppleness and a nice fruitiness.



Lots 53 à 55 : estimation par fût 9 000 €/11 000 €

Lots 53 to 55: Estimated value per barrel €9,000/€11,000

Série A / Series A

Fût 53 / Barrel 53

Fût 54 / Barrel 54

Fût 55 / Barrel 55

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Saint-Georges – Cuvée Georges Faiveley

Le prestige ancien de ce cru est lié à sa situation particulière. C'est avant tout un sol rocheux, caillouteux, drainant, composé de cailloux bathoniens variés (prémeaux, oolithe, comblanchien). Cette année, la typicité des crus s'exprimant parfaitement, les deux cuvées de Saint-Georges atteignent une dimension supérieure, avec une grande complexité et des vins denses autant que profonds. La cuvée Georges Faiveley bénéficie d'une vigne d'âge moyen de 55 ans, peu sensible aux aléas climatiques, avec une structure tannique très présente, un nez encore un peu fermé, qui nécessitera plus de patience que de coutume.

The long-standing prestige of this cru is due to its special location. It is above all a singular soil, rocky, stony, draining, composed of various Bathonian pebbles (Premeaux, Oolite, Comblanchien). This year, as the typicity of the crus is perfectly expressed, the two cuvées of Saint-Georges achieve a high dimension, with great complexity and wines that are as deep as they are intense. The Georges Faiveley cuvée is made from vines with an average age of 55 years that are not very weather-sensitive, with a prominent tannin structure and a nose that is still a little closed, which will require more patience than usual.

Lots 56 à 59 : estimation par fût 25 000 €/30 000 €

Lots 56 to 59: Estimated value per barrel €25,000/€30,000

Série A / Series A

Fût 56 / Barrel 56
Fût 57 / Barrel 57
Fût 58 / Barrel 58
Fût 59 / Barrel 59



Gevrey-Chambertin Les Champs-Chenys – Cuvée Irène Noblet

Seule exception à l'ensemble de vins de Nuits-Saint-Georges ici présentés, cette célèbre parcelle de Gevrey-Chambertin est souvent présentée à tort comme un premier cru, mais cette confusion s'explique par sa grande qualité. Elle est en effet située juste sous les Charmes. Le vin s'exprime cette année avec un nez d'une grande richesse, une trame tannique affirmée, une belle longueur, un équilibre quasi-parfait.

The only exception to all the Nuits-Saint-Georges wines presented here, is this famous plot of Gevrey-Chambertin which is often mistakenly classified as a premier cru. This confusion can be explained because of its high quality. It is indeed located right south of les Charmes. The wine expresses itself this year with a great rich nose, an assertive tannin structure, a good length and a near perfect balance.

Lots 60 à 72 : estimation par fût 11 000 €/13 000 €

Lots 60 to 72: Estimated value per barrel €11,000/€13,000



Série A / Series A

Fût 60 / Barrel 60

Fût 61 / Barrel 61

Fût 62 / Barrel 62

Fût 63 / Barrel 63

Série B / Series B

Fût 64 / Barrel 64

Fût 65 / Barrel 65

Fût 66 / Barrel 66

Fût 67 / Barrel 67

Série C / Series C

Fût 68 / Barrel 68

Fût 69 / Barrel 69

Fût 70 / Barrel 70

Fût 71 / Barrel 71

Fût 72 / Barrel 72

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Terres Blanches – Cuvée Pierre de Pême

Cette appellation confidentielle bénéficie d'un sol argilo-calcaire particulièrement adapté à la production de vin blanc, en l'occurrence un chardonnay. L'année 2021 a produit une unique pièce d'une intensité remarquable, un vin fin et délicat aux arômes floraux avec une vraie minéralité et une longueur ciselée en bouche.

This little-known appellation enjoys a clay-limestone soil that is very well suited to the production of white wine, in this case Chardonnay. The Year 2021 produced a single piece of remarkable intensity, a fine, delicate wine with floral aromas, real minerality and a focused length on the palate.

Lot 73 : estimation 20 000 €/24 000 €

Lot 73: Estimated value €20,000/€24,000

Série A / Series A

Fût 73 / Barrel 73



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Didiers – Cuvée Cabet

Au sein du Monopole du Domaine, la cuvée Cabet est issue de vignes de quarante ans d'âge, et conserve pourtant un caractère de vigne presque jeune, avec un vin gourmand et explosif en bouche, qui offre une large palette aromatique d'épices. Très flatteur dès son jeune âge, il conserve un beau potentiel d'évolution comme le permet le terroir, soutenu par l'âge des vignes et le climat. Cette cuvée bénéficie d'une très belle attaque, plaisante, proche de l'équilibre parfait, et très long ; un vin que l'on pourrait qualifier de « gourmand ».

In the heart of the estate Monopole, the cuvée Cabet is made from forty-year-old vines, and yet it retains the character of a younger vine, with a tasty and explosive wine on the palate, displaying a wide aromatic range of spices. Very appealing in its youth, it has great potential to evolve, a legacy from the terroir, underpinned by the age of the vines and the climate. The impression on the palate of this cuvée is very nice, pleasant, close to perfect balance, and very long, a wine that could be described as generous.



Lots 74 à 79 : estimation par fût 15 000 €/18 000 €

Lots 74 to 79: Estimated value per barrel €15,000/€18,000

Série A / Series A

Fût 74 / Barrel 74

Fût 75 / Barrel 75

Fût 76 / Barrel 76

Série B / Series B

Fût 77 / Barrel 77

Fût 78 / Barrel 78

Fût 79 / Barrel 79

Pièce de Charité (fût 80), vendue par souscription

Les Hospices de Nuits-Saint-Georges soutiennent chaque année une Association en leur versant les profits de la vente d'une pièce de vin : la pièce de charité.

Cette année, la pièce de charité de la récolte 2021 sera vendue au profit de l'APF France handicap représentée par Élodie Frégé.

Présentation de l'association et du projet soutenu

Cette association créée en 1933 par quatre jeunes en situation de handicap prêts à « risquer l'impossible ». Reconnue d'utilité publique en 1945, elle est connue jusqu'en 2018 sous le nom d'Association des Paralysés de France, et devient cette année-là *APF France Handicap*. L'association porte des valeurs humanistes, militantes et sociales et un projet d'intérêt général.

L'association *APF France handicap* agit dans toute la France grâce à son maillage territorial, avec ses 440 établissements et services sociaux et médico-sociaux, ses 96 délégations et ses 25 entreprises adaptées.

APF France handicap emploie 15 000 salariés, accueille plus de 35 000 usagers et plus de 20 000 personnes adhérent à l'association.

L'objectif du projet jusqu'en 2023 est notamment de faire connaître des technologies, des produits et des services compensant des handicaps à plus de 1 200 personnes touchées et à 2 500 professionnels médico-sociaux, et d'aider au déploiement du projet « Inclusion & Communauté numérique » en Bourgogne-Franche-Comté.

Présentation de la pièce de charité et modalités de souscription

Nouveauté cette année, les Hospices de Nuits-Saint-Georges ont choisi de réaliser une pièce de Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru issue de l'assemblage des neuf premiers crus du domaine.

Pour la première fois dans l'histoire du domaine, cette cuvée, destinée à être pérenne, témoigne du caractère du millésime plus que de chaque cru, en additionnant les qualités des crus du Nord comme ceux du Sud, les coteaux hauts et bas, les vignes vieilles et très vieilles. On retrouve la finesse et l'élégance, un vin riche et flatteur, très présent et intense.

C'est avec éclat que commence cette cuvée qu'il faudra absolument conserver dans sa cave, afin de constituer une belle verticale des millésimes à venir !

Pour être certain de pouvoir obtenir quelques bouteilles de ce vin unique, mieux vaut souscrire le plus tôt possible afin de s'assurer que la pièce ne sera pas intégralement épuisée dès avant la vente.

Pour cela, les Hospices de Nuits-Saint-Georges proposent la vente de la pièce de charité par souscription. Ainsi, plusieurs options sont possibles :

- Faire une souscription pour une ou plusieurs bouteilles du vin annoncé ci-dessus

| | |
|------------------------|------------------------|
| o 150 € - 1 bouteille | o 450 € - 3 bouteilles |
| o 300 € - 2 bouteilles | o 600 € - 4 bouteilles |

o Autres € (multiple de 150 €) soit bouteilles

Le vin sera alors élevé durant 1 an aux Hospices de Nuits-St-Georges et il sera remis en main propre lors de la 62^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges qui se déroulera le dimanche 12 mars 2023.

En cas d'éloignement, la souscription pourra être envoyée par voie postale (à la charge des Hospices de Nuits-Saint-Georges). Le chèque devra être établi à l'ordre du Trésor Public des Hospices Civils de Beaune.

- Faire un don de € donnant droit à une réduction d'impôt à hauteur de 60 % pour les entreprises et 66 % pour les particuliers. Le chèque devra être établi à l'ordre de l'APF France Handicap.

Pour participer, veuillez contacter Mme Agnès CHIONO

Tél. : 03 80 62 67 03 - Mail : agnes.chiono@ch-beaune.fr

The Charity Lot (barrel 80), sale by subscription

Every year, the Hospices de Nuits-Saint-Georges supports a charity by donating the profits from the auction of a lot of wine: the charity lot.

This year, the Charity Lot from the 2021 harvest will be sold for the benefit of APF France handicap represented by Elodie Frégé.

Overview and Purpose:

APF France handicap is an association founded in 1933 by four young disabled people ready to "risk the impossible". In 1945, it was recognized as a public service organisation and was known as the Association des Paralysés de France until 2018, when it became *APF France Handicap*. The association conveys humanist, activist and social values and a project of general interest.

APF France Handicap operates throughout France through its local network of 440 social and medico-social establishments and services, its 96 delegations and its 25 disability-friendly companies.

APF France handicap employs 15,000 workers, welcomes more than 35,000 users and more than 20,000 people are members of the association.

The aim of the project until 2023 is, among other things, to promote technologies, products and services that compensate for disabilities to more than 1,200 affected people and 2,500 health and social professionals, and to help roll out the "Inclusion & Digital Community" project in Burgundy-Franche-Comté.

Presentation of the charity lot and terms of subscription:

A new feature this year is that the Hospices de Nuits-Saint-Georges have decided to make a piece of Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru from a blend of the nine premier crus of the estate.

For the first time in the estate's history, this cuvée, designed to be long-lasting, testifies to the character of the vintage rather than of each individual cru, by blending the qualities of the northern and southern crus, the high and low slopes, the old and very old vines. We find finesse and elegance, a rich and pleasing wine, full-bodied and intense.

This cuvée is off to a flying start and should be kept in the cellar to build up a fine vertical of future vintages! To secure a few bottles of this unique wine, it is best to subscribe as early as possible to ensure that the piece is not all sold out before the auction.

This is why the Hospices de Nuits-Saint-Georges have organized the sale of the charity lot by subscription. Thus, there are several options:

- Make a subscription for one or more bottles of the wine described above
 - o €150 - 1 bottle
 - o €300 - 2 bottles
 - o €450 - 3 bottles
 - o €600 - 4 bottles

o Other € (Multiple of €150) = bottles

The wine will be aged for one year at the Hospices de Nuits-St-Georges and will be handed over in person at the 62nd Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction to be held on Sunday, 19th March 2023.

In the event that you are unable to attend, the subscription can be sent by post (at the expense of the Hospices de Nuits-Saint-Georges).

- Make a donation of € companies are eligible for a reduction on the amount of the donation of up to 60% and up to 66% for individuals. The cheque should be made payable to APF

To contribute, please contact Mrs. Agnès CHIONO

Ph.: +33 3.80.62.67.03 - Mail: agnes.chiono@ch-beaune.fr

Nuits-Saint-Georges Les Saint-Julien – Les Plateaux – Cuvée Claude Poyen

Assemblage de deux parcelles qui se situent de part et d'autre du cœur de Nuits-Saint-Georges, il combine les atouts des deux parties du vignoble pour produire un vin parfaitement équilibré. Comme d'habitude, un vin tannique et assez puissant, en particulier cette année avec une élégance affirmée, un grand raffinement, un nez d'une intensité incroyable, et une puissance maîtrisée.

A blend of two plots on either side of the village of Nuits-Saint-Georges, it combines the strengths of both sides of the vineyard to produce a very well-balanced wine. It is as usual, a tannic and quite powerful, especially this year with an asserted elegance, a great refinement, a nose of an incredible intensity, and a mastered power.



Lots 81 à 84 : estimation par fût 9 000 €/11 000 €

Lots 81 to 84: Estimated value per barrel €9,000/€11,000

Série A / Series A

Fût 81 / Barrel 81

Fût 82 / Barrel 82

Fût 83 / Barrel 83

Fût 84 / Barrel 84

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Saint-Georges – Cuvée des Sires de Vergy

Ce cru exceptionnel, largement reconnu comme produisant des vins très complexes, nous offre ici une cuvée issue de vignes d'âge moyen de 45 ans. C'est toujours ce sol particulier, rocheux, caillouteux, drainant, composé de cailloux bathoniens variés. Toute de longueur et de complexité, cette cuvée se présente comme un vin d'une grande profondeur, au nez déjà ouvert. Il recèle également un grand potentiel de garde.

This outstanding cru, well known for producing very complex wines, has brought us here a cuvée made from vines with an average age of 45 years. The soil is rocky, stony, draining, composed of varied Bathonian pebbles, that is what makes it so special. Full of length and complexity, this cuvée reveals as a wine of great depth, with an already open nose. It also shows great cellaring potential.

Lots 85 à 91 : estimation par fût 24 000 €/28 000 €

Lots 85 to 91: Estimated value per barrel €24,000/€28,000

Série A / Series A

Fût 85 / Barrel 85

Fût 86 / Barrel 86

Fût 87 / Barrel 87

Série B / Series B

Fût 88 / Barrel 88

Fût 89 / Barrel 89

Fût 90 / Barrel 90

Fût 91 / Barrel 91



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Didiers – Cuvée Jacques Duret

Le célèbre Monopole du Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges est issu d'un sol brun calcaire, associé à des cailloutis d'oolite blanche. Il donne des vins profonds et denses, à la grande capacité de vieillissement. Comme pour tous les vins rouges du Domaine, 2021 se présente avec cette texture soyeuse et cette longueur impressionnante. Étonnant dès la première gorgée, ce vin se distingue par l'assemblage des deux vignes des Didiers, ce qui lui donne le bénéfice de la structure des Vieilles Vignes et la gourmandise des jeunes. En résulte une cuvée qu'on ne peut qualifier que de splendide et éclatante !

The famous 'Monopole' from the Hospices de Nuits-Saint-Georges estate results from brown limestone soil, combined with white oolite gravels. It produces deep and dense wines with a great ageing capacity. As for all of the estate's red wines, 2021 features a silky texture and amazing length. Surprising from the very first sip, this wine stands out thanks to the blending of the two vines of Les Didiers, thereby benefiting from the structure of the Old Vines and the delight of the young ones. The result is a cuvée that can be only described as radiant and splendid!



Lots 92 à 98 : estimation par fût 17 000 €/20 000 €

Lots 92 to 98: Estimated value per barrel €17,000/€20,000

Série A / Series A

Fût 92 / Barrel 92

Fût 93 / Barrel 93

Fût 94 / Barrel 94

Fût 95 / Barrel 95

Série B / Series B

Fût 96 / Barrel 96

Fût 97 / Barrel 97

Fût 98 / Barrel 98

Nuits-Saint-Georges Les Fleurières-Les Plantes au Baron – Cuvée des Sœurs Hospitalières

Sous les Prùliers et sous les Didiers, ces crus sudistes nous offrent un vin un peu strict au départ, avec un beau potentiel de garde, promesse d'une vraie complexité si l'on sait être patient. Très structurée, avec de la finesse et de la matière, cette cuvée donne un beau Nuits-Saint-Georges villages bien construit et tannique, et présentant un équilibre et une longueur étonnants.

Located south of the Prùliers and the Didiers, these southern crus provide us with a wine that is a little strict at the start, with a good ageing potential, that promises a true complexity for those who can be patient. This cuvée is very well structured, with finesse and substance, and produces a beautiful Nuits-Saint-Georges village that is well shaped and tannic, with amazing balance and length.

Lots 99 à 106 : estimation par fût 9 000 €/11 000 €

Lots 99 to 106: Estimated value per barrel €9,000/€11,000

Série A / Series A

Fût 99 / Barrel 99

Fût 100 / Barrel 100

Fût 101 / Barrel 101

Fût 102 / Barrel 102

Série B / Series B

Fût 103 / Barrel 103

Fût 104 / Barrel 104

Fût 105 / Barrel 105

Fût 106 / Barrel 106



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Terres Blanches - Cuvée Saint-Bernard de Côteaux

Ce cru produit des vins rouges habituellement fins, élégants et subtils : des qualités qui se sont épanouies en 2021 en un vin minéral et tannique. A la fois charmeur, velouté et complexe, à la robe intense et soutenue, et avec une large palette aromatique, c'est une des grandes réussites de l'année.

This cru produces red wines that are usually fine, elegant and subtle: features that have blossomed in 2021 into a mineral and tannic wine. Charming, velvety and complex, with an intense, deep colour and a wide range of aromas, it is one of the great successes of the year.



Lots 107 à 110 : estimation par fût 16 000 €/19 000 €

Lots 107 to 110: Estimated value per barrel €16,000/€19,000

Série A / Series A

Fût 107 / Barrel 107

Fût 108 / Barrel 108

Fût 109 / Barrel 109

Fût 110 / Barrel 110

INFORMATIONS PRATIQUES / PRACTICAL INFORMATION

Les dégustations auront lieu à la Cuverie du Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges, 38 rue Henri Challand et seront réservées uniquement aux professionnels et acheteurs particuliers.

The tastings will be held in the barrel room of the Hospices de Nuits-Saint-Georges Estate, 38 rue Henri Challand, they are open only to professionals and individual purchasers.

Vendredi 18 Mars 2022 de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30
Friday, 18th March 2022: 9 am - 12 pm and 2 - 5:30 pm

Samedi 19 Mars 2022 de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30
Saturday, 19th March 2022: 9 am - 12 pm and 2 - 5 pm

Dimanche 20 mars 2022 de 9 h 30 à 11 h 30
Sunday, 20th March 2022: 9:30 - 11:30 am

La 61^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges aura lieu le dimanche 20 mars 2022 à 14h30 au sein du Grand Cellier du Château du Clos de Vougeot, dans le respect du protocole sanitaire en vigueur.
The wine auction will take place in the Château's Grand Cellier sunday, 20th March 2022 at 2:30 pm in compliance with sanitary measures in force at the moment

Liste indicative de négociants-éleveurs bourguignons

List of *négociant-éleveur* for information purposes

Les particuliers acheteurs ont jusqu'au 31 mars pour indiquer le choix de leur négociant-éleveur.

Individual buyers have until March 31st to specify which *négociant-éleveur* they have chosen.

ALBERT BICHOT

Tél. : 06 07 41 65 53

Contact : Alain SERVEAU

E-mail : alain.serveau@albert-bichot.com

JEAN-CLAUDE BOISSET

Tél. : 03 80 62 61 61

Contact : Yannick MARTEL

E-mail : martel.y@boisset.fr

YVES CHALEY

Tél. : 03 80 61 43 81

Contact : Yves CHALEY

E-mail : contact@domainechaley.fr

PHILIPPE CHARLOPIN

Tél. : 06 24 71 12 05

Contact : Philippe CHARLOPIN

E-mail : Charlopin.philippe21@orange.fr

ÉDOUARD DELAUNAY

Tél. : 03 80 61 53 70

Contact : Gabriel CAMPHUIS

E-mail : gabriel.camphuis@edouard-delaunay.com

RAPHAËL DUBOIS

Tél. : 03 80 62 30 61

Contact : Raphaël DUBOIS

E-mail : raphael@domaine-dubois.com

L'ÉVEIL DES SENS

Tél. : 03 80 21 64 58

Contact : Francis LECHAUVE

E-mail : eveil.des.sens001@orange.fr

JOSEPH FAIVELEY (CVVB)

Tél. : 03 80 61 04 55

Contact : Stéphanie VERRIÈRE

E-mail : s.verriere@bourgognes-faiveley.com

FATIEN PÈRE ET FILS

Tél. : 03 80 22 82 83

Contact : Charly FATIEN

E-mail : maisonfatien@wanadoo.fr

ANDRÉ GOICHOT

Tél. : 03 80 25 91 30

Contact : André GOICHOT

E-mail : info@goichotsa.com

THIBAUT LIGER-BELAIR

Tél. : 03 80 61 51 16

Contact : Thibault LIGER-BELAIR

E-mail : contact@thibaultligerbelair.com

HUBERT & LAURENT LIGNIER

Tél. : 03 80 51 87 40

Contact : Laurent LIGNIER

E-mail : Domaine.hubert.lignier@orange.fr

LE MARCHÉ AUX VINS

Tél. : 03 80 25 08 20

E-mail : contact@marcheauxvins.com

FRANÇOIS MARTENOT

Tél. : 03 80 21 22 45

Contact : Cédric DECHELETTE

E-mail : cdechelette@francoismartenot.fr

PATRIARCHE PÈRE ET FILS

Tél. : 03 80 25 08 00

Contact : Brice BAVEUX

E-mail : bbaveux@patriarche.com

ALBERT PONNELLE

Tél. : 03 80 22 00 05

Contact : Pierre PONNELLE

E-mail : albert.ponnelle@wanadoo.fr

SBEN

Tél. : 03 80 22 34 95

Contact : Didier VOLAND

E-mail : bourgogne.embouteillage@wanadoo.fr

SEGUIN MANUEL

Tél. : 03 80 21 50 42

Contact : Thibaut MARION

E-mail : thibaut.marion@seguin-manuel.com

Conditions de la 61^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges

Vente en fût

La vente des vins se fera en fûts, dits « pièces » d'une contenance chacun de 228 litres environ, et sera réalisée aux enchères.

Les enchères seront reçues hors taxes. Les vins seront délivrés par les Hospices de Nuits-Saint-Georges, logés en fûts neufs qui seront facturés au prix coûtant à l'acheteur du vin. Afin de respecter la tradition de loger la récolte des Hospices de Nuits-Saint-Georges en fûts neufs, et de maintenir ainsi la qualité, la reprise des fûts ne sera pas acceptée.

Estimations

Une estimation en euros est donnée pour chaque pièce. Elle ne comprend pas les frais à la charge de l'acheteur, ni la TVA.

Les estimations figurant au catalogue n'ont qu'un caractère indicatif et s'appuient sur les prix obtenus lors des précédentes ventes.

Principe des enchères

Les enchères sont exprimées en euros et commencent généralement en dessous de l'estimation basse et augmentent par paliers. Le commissaire-priseur habilité est libre des paliers d'enchères et pourra les faire varier au cours de la vente.

Le coup de marteau et le prononcé du mot « adjudgé » par le commissaire-priseur habilité indique la fin des enchères et la formation d'un contrat de vente entre le vendeur et l'acheteur. Lorsque l'adjudication aura été prononcée, aucune réclamation ne sera admise pour enchère tardive.

Enchère minimum

Dans le cas où les offres faites sur une pièce seraient inférieures à l'estimation basse indiquée au catalogue, le commissaire-priseur habilité, en accord avec la direction des Hospices de Nuits-Saint-Georges, se réserve le droit de retirer la pièce de la vente.

Enchères avec faculté de multiplication

Les vins en pièces seront présentés à la vente par cuvées. Chaque cuvée sera répartie en plusieurs séries, dénommées « Série A », « Série B », « Série C »... et comportant chacune un certain nombre de pièces.

La première pièce de chaque série sera mise aux enchères avec faculté de multiplication. Cela signifie que l'acheteur de la première pièce de la série aura la possibilité d'acquiescer cette seule pièce, mais aussi d'autres pièces ou toutes les pièces de cette série, au même prix d'adjudication que la première pièce achetée. Si l'acheteur de la première pièce ne fait pas l'acquisition de l'ensemble des pièces de la série, la faculté de multiplication sera transmise à l'acheteur de la pièce suivante, qui à son tour pourra choisir de se porter acquiesceur d'une ou plusieurs pièces et ainsi de suite, dans la limite du nombre de pièces de la série.

Participer à la vente aux enchères

- En personne : pour enchérir à la vente, chaque acheteur potentiel devra préalablement s'enregistrer auprès de la maison de ventes et fournir un document d'identité, des références bancaires, un justificatif d'adresse et un extrait Kbis pour les acheteurs professionnels. Des garanties de paiement pourront être exigées en plus à l'entière discrétion de la maison de ventes. Un numéro d'enchérisseur sera remis en échange de l'inscription. Ce numéro devra être présenté par l'acquéreur au commissaire-priseur habilité après chaque adjudication en sa faveur.

- Par ordre d'achat ou par voie d'enchères au téléphone : pour les acheteurs potentiels ne pouvant assister à la vente en personne, la maison de ventes pourra se charger de prendre leurs enchères selon leurs instructions. Les ordres d'achat comme les demandes d'enchères par téléphone doivent être remis par écrit avant la vente en utilisant le formulaire réservé à cet effet en fin de catalogue.

- Par internet : l'enchérisseur devra s'enregistrer sur le site interencheres.com, créer son compte en ligne avant le vendredi précédent la vente, et prendre contact avec la maison de ventes pour transmettre l'ensemble des éléments demandés afin que son inscription puisse être prise en compte et ses enchères acceptées. Le jour de la vente, il pourra participer à la vente où qu'il soit dans le monde, comme s'il était présent au château du Clos de Vougeot.

Frais de vente et TVA

Outre le prix d'adjudication dit « prix marteau », devront être acquittés des frais acheteurs de 6% HT (soit 7.2 % TTC) sur le montant de leur achat ainsi que la TVA sur le prix d'adjudication au taux de 20%. Chaque fût leur sera également facturé TTC (au taux de TVA de 20%) en sus aux prix suivants :

- 705 € hors taxes pour les vins blancs, soit 846 € TTC
- 705 € hors taxes pour les vins rouges, soit 846 € TTC

Modalités de paiement

Le paiement des vins aura lieu expressément au comptant et en euros. L'acheteur devra régler le prix d'achat global, comprenant le prix d'adjudication, les frais à la charge de l'acheteur, la TVA au taux de 20% et le prix des fûts (voir détails ci-dessus).

Les acheteurs effectueront leur paiement auprès de CORTOT ET ASSOCIÉS pour le compte des Hospices de Nuits-Saint-Georges par les moyens suivants :

- par virement bancaire en euros sur le compte de CORTOT ET ASSOCIÉS IBAN : FR76 1009 6185 8800 0497 5810 283 BIC : CMCIFRPP
- par carte bancaire : Visa/Mastercard

Les vins destinés à être exportés en dehors de l'Union Européenne devront faire l'objet d'une acquisition par un négociant.

Une facturation hors taxes peut être réalisée sous réserve de la fourniture d'une attestation d'achat en franchise de TVA.

Un escompte de 2% calculé sur le prix d'adjudication, hors frais de vente et TVA, sera accordé à tout acheteur qui effectuera, avant le 15 avril de l'année de la vente, un paiement comptant de la totalité des sommes facturées. Les Hospices de Nuits-Saint-Georges se chargeront de reverser à chaque acheteur bénéficiaire le montant correspondant par mandat administratif sur présentation d'un RIB.

Formalités de régie

Les acheteurs se chargeront eux-mêmes et à leurs frais de toutes les formalités de régie. Les Hospices pourront exiger la justification du versement des droits et de l'accomplissement des formalités.

Reconnaissance des vins et modalités d'enlèvement

La reconnaissance des vins devra être faite dans les quinze jours qui suivront l'adjudication. Passé ce délai, la reconnaissance sera considérée comme faite et les Hospices de Nuits-Saint-Georges dégageés de toute responsabilité. Le paiement de la totalité des sommes facturées et l'enlèvement des vins devront être effectués au plus tard le 15 juin de l'année de la vente. Pour tout enlèvement non effectué à cette date, il sera compté mensuellement, pour frais d'entretien, 1% du prix d'achat pour tout mois commencé. Au cas où l'intégralité du paiement ainsi que l'enlèvement ne seraient pas effectués à l'expiration du troisième mois, soit le 15 septembre, la vente serait résiliée de plein droit, sans préjudice de dommages et intérêts dus par l'adjudicataire défaillant. Dans tous les cas, les frais d'entretien seront définitivement acquis aux Hospices de Nuits-Saint-Georges.

Élevage des vins

La totalité des vins achetés lors de la vente devra obligatoirement être élevée et mise en bouteilles dans la région de production délimitée « Bourgogne viticole » par un négociant-éleveur. Une liste indicative de négociants-éleveurs figure dans ce catalogue. Les frais d'élevage seront facturés directement par le négociant-éleveur choisi par l'acheteur et les tarifs restent à la libre discrétion des professionnels.

Étiquettes des bouteilles

Une fois les vins mis en bouteilles, ceux-ci seront étiquetés avec des étiquettes comportant le titre et le logotype des Hospices de Nuits-Saint-Georges, la mention du négociant-éleveur responsable de la mise en bouteille et le nom de l'acquéreur, si ce dernier le souhaite.

Le fond d'étiquette (appellation, nom de la cuvée et millésime) est fourni à titre gracieux par les Hospices de Nuits-Saint-Georges. L'ensemble des autres frais d'étiquetage (repiquage) sont à la charge de l'acheteur.

La commande devra être déposée au régisseur des Hospices de Nuits-Saint-Georges, et sera transmise, après visa, à l'imprimerie Filiber à Nuits-Saint-Georges. Il ne pourra pas être délivré plus de 320 étiquettes par pièce.

Terms and conditions of the 61st Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction

Barrel Auction

The auctioned wines will be sold in barrels, known as “*pièces*”, each containing approximately 228 litres. Bids received do not include VAT. Wines will be delivered by the Hospices, stored in new barrels invoiced at cost price to the buyer of the wine. In order to comply with the tradition of storing the Hospices’ harvest in new barrels, and thus uphold the quality thereof, the reuse of barrels is not allowed..

Estimates

An estimate in euro is given for each *pièce*. It does not include the buyer’s premium, nor the VAT.

The estimates mentioned in the catalogue are for information purposes only and are based on previous sales prices.

Auction Principle

Auctions are conducted in euros and generally start below the low estimate and increase in increments. The authorised auctioneer is free to set the auction increments and may vary them during the sale.

The fall of the hammer and the cry of “sold” (“*adjudge*” in French) by the authorised auctioneer indicates the bidding is closed and entails the formation of a contract of sale between the seller and the buyer. Once the bidding is closed, no claim shall be accepted for late bidding.

Minimum Bid

In the event that the bids placed on a *pièce* are lower than the low estimate mentioned in the catalogue, the authorised auctioneer, in agreement with the management of the Hospices, reserves the right to withdraw the *pièce* from sale.

Buyer’s Option

Wines in barrels will be offered for sale by “*Cuvée*”. Each *Cuvée* will be divided into several series, called “Series A”, “Series B”, “Series C”... each including a certain number of *pièces*.

The first *pièce* of each series will be auctioned with a Buyer’s Option. This means that the winner of the auction of the first *pièce* of the series is given the possibility to acquire this single *pièce*, but also some other *pièces* or all the *pièces* of this series, at the same auction price as the first purchased *pièce*. If the buyer of the first *pièce* does not acquire all the *pièces* of the series, the buyer’s option will be passed on to the buyer of the next *pièce*, who in turn may choose to acquire one or more *pièces* and so on, within the limit of the number of *pièces* of the series.

Taking Part in the Auction

- In person: in order to bid, each potential buyer shall first register with the auction house and provide an ID, bank account details, proof of address and a Kbis extract (“certificate of incorporation”) for professional buyers. Payment guarantees may also be required at the auction house’s discretion. A bidder’s number will be provided in exchange for the registration. This number shall be presented by the bid winner to the authorised auctioneer.

- Absentee and telephone bids: for potential buyers unable to attend the auction in person, the auction house may take their bids according to their instructions. Absentee and telephone bids shall be submitted in writing before the auction using the form for this purpose at the end of the catalogue.

- Online: the bidder shall register on interencheres.com website and create his online account at the latest the Friday prior to the auction and communicate with the auction house to submit all the requested documentation so that its registration can be taken into account and its bids accepted. On the day of the sale, the bidder will be able to take part in the auction anywhere in the world, as if he were present at Château du Clos de Vougeot.

Buyer’s Premium and VAT

In addition to the hammer price, a 6% VAT excl. buyer’s premium is to be paid (i.e., 7.2% including VAT) on the amount of the purchase as well as VAT on the hammer price at the rate of 20%. Each barrel will also be invoiced to them including VAT (at the VAT rate of 20%) in addition to the following prices:

- €705 VAT excl. for white wines, i.e., €846 including VAT
- €705 VAT excl. for red wines, i.e., €846 including VAT

Terms of Payment

The payment of wines will be made expressly in cash and in euros.

The buyer shall pay the total purchase price, including the hammer price, the buyer’s premium, VAT at the rate of 20% and the price of the barrels (see details above).

Buyers will make their payment to CORTOT ET ASSOCIES on behalf of the Hospices by the following means:

- by bank transfer in euros to the account of CORTOT ET ASSOCIES
IBAN: FR76 1009 6185 8800 0497 5810 283 BIC: CMCIFRPP
- by credit card: Visa/Mastercard

Wines to be exported outside the European Union shall be purchased by a wine merchant

An invoice without VAT may be issued subject to the provision of a certificate for VAT-free purchase.

A 2% discount based on the hammer price, excluding the buyer’s premium and VAT, is granted to all buyers paying the total amount invoiced in cash before 15 April of the auction year. The Hospices will be responsible for paying each beneficial buyer the corresponding amount by administrative payment order on presentation of a RIB (bank account details).

Excise Procedures

Buyers shall take care of all the excise procedures themselves and at their own expense. The Hospices may require proof of payment of duties and completion of procedures.

Recognition of Wines and Pick-up Terms

Recognition of the wines shall be carried out within 15 days of the winning bid, failing which, the recognition shall be deemed carried out and the Hospices de Nuits-Saint-Georges shall be released from all responsibility. The full payment of the invoiced amounts and the pick-up of the wines shall be carried out no later than 15 June of the year of the sale. If the wines are not picked up by this date, 1% of the purchase price shall be charged monthly, for maintenance costs, for each month started. In the event that full payment and collection are not completed by the end of the third month, i.e., 15 September, the sale shall be automatically cancelled, without prejudice to any damages due by the defaulting buyer. In any case, maintenance costs shall definitively inure to the Hospices de Nuits-Saint-Georges.

Ageing of Wines

All the wines purchased at the time of sale shall be aged and bottled in the production region defined as “*Bourgogne vinicole*” by a wine merchant and maturer “*négociant-éleveur*”. A list of *négociant-éleveur* is included in this catalogue for information purposes. The costs for ageing shall be invoiced directly by the *négociant-éleveur* chosen by the buyer and the rates are at the discretion of the professionals.

Bottle Labels

Once the wines have been bottled, they shall be labelled with labels bearing the title and logo of the Hospices de Nuits-Saint-Georges, the name of the *négociant-éleveur* responsible for bottling and the name of the buyer, if the latter so wishes.

The background of the label (designation, name of the *cuvée* and vintage) is provided free of charge by the Hospices. All other labelling costs (printing) are born by the buyer.

The order shall be submitted to the administrator of the Hospices. Once approved, it shall be transmitted to the printing company whose name is Filiber in Nuits-Saint-Georges by the buyer. No more than 320 labels can be delivered per *pièce*.

FORMULAIRE D'ORDRE D'ACHAT ET ENCHÈRES PAR TÉLÉPHONE
61^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges - Dimanche 20 mars 2022 à 14h30

NOM de facturation :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. : Mobile : Email

Pour les assujettis, numéro de TVA intracommunautaire :

Je reconnais avoir lu, compris et accepté les conditions de vente et vous prie d'acheter les fûts ci-dessous désignés aux limites indiquées (hors frais de vente et TVA) ou de me joindre au téléphone pour les fûts mentionnés ci-dessous :

| N° | DÉSIGNATION | ENCHÈRE MAXIMUM EN € OU NUMÉRO DE TÉLÉPHONE À COMPOSER | N° | DÉSIGNATION | ENCHÈRE MAXIMUM EN € OU NUMÉRO DE TÉLÉPHONE À COMPOSER |
|----|-------------|--|----|-------------|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Le présent formulaire devra être reçu au moins 48h avant le début de la vente, accompagné de l'ensemble des documents visés par les conditions de vente. Une garantie bancaire pourra être exigée en sus, à la discrétion de la maison de ventes.

Le service d'ordres d'achats et d'enchères par téléphone est exécuté gracieusement par la maison de ventes. En aucun cas sa responsabilité ne pourra être engagée en cas de problème avec ce service.

Date et signature :

ABSENTEE AND TELEPHONE BID FORM

61st Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction - Sunday, 20th March 2022 at 2:30 pm

Billing NAME :

Address:

Post code: Town/City:

Ph.: Mobile : Email

VAT registration number, if registered for VAT:

I confirm that I have read, understood and agreed to the terms and conditions of sale and I hereby ask that you purchase the Barrels listed below within the limits stated (which do not include the buyer's premium and VAT) or that you contact me by phone for the Barrels listed below:

| N° | DESIGNATION | MAXIMUM BID IN € OR PHONE NUMBER TO CONTACT | N° | DESIGNATION | MAXIMUM BID IN € OR TELEPHONE NUMBER TO CONTACT |
|----|-------------|---|----|-------------|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

This form shall be received at least 48 hours before the auction starts, along with all the documents referred to in the conditions of sale. A bank guarantee may be required as well, at the discretion of the auction house.

The absentee and telephone bidding service is provided free of charge by the auction house. Under no circumstances can the auction house be held liable regarding any problem with this service.

Date and signature :



MAISON FONDÉE EN 1820
MAISONIC DE NUITS-SAINT-GEORGES
GEVREY-CHAMBERTIN
CUVÉE
IRÈNE ABBET

MAISON FONDÉE EN 1820
MAISONIC DE NUITS-SAINT-GEORGES
GEVREY-CHAMBERTIN
CUVÉE
IRÈNE ABBET

MAISON FONDÉE EN 1820
MAISONIC DE NUITS-SAINT-GEORGES
GEVREY-CHAMBERTIN
CUVÉE
IRÈNE ABBET

MAISON FONDÉE EN 1820
MAISONIC DE NUITS-SAINT-GEORGES
GEVREY-CHAMBERTIN
CUVÉE
IRÈNE ABBET

MAISON FONDÉE EN 1820
MAISONIC DE NUITS-SAINT-GEORGES
GEVREY-CHAMBERTIN
CUVÉE
IRÈNE ABBET

MAISON FONDÉE EN 1820
MAISONIC DE NUITS-SAINT-GEORGES
GEVREY-CHAMBERTIN
CUVÉE
IRÈNE ABBET

MAISON FONDÉE EN 1820
MAISONIC DE NUITS-SAINT-GEORGES
GEVREY-CHAMBERTIN
CUVÉE
IRÈNE ABBET



CORTOT & ASSOCIÉS
COMMISSAIRES-PRISEURS

44 rue de Gray - 21000 DIJON
Tél. +33 (0)3 80 73 17 64
vregille-cortot@dijonencheres.com